

Año XI

Núm. 242

# EL LABRADOR

(Revista Agraria)

TERUEL 15 de Agosto de 1932



*Labrador: Hay necesidad de redimirte de los parásitos que te rodean; ansiosos están esperando la hora de la recolección para llevarsen de la era el cereal que has cosechado y a un precio ruinoso, más la necesidad es tanta que a sabiendas permites que te roben. Cuán distinto sería si tus granos en vez de acudir a casa del acaparador lo llevases a las Paneras Sindicales, donde obtendrías un préstamo para tus menesteres entre tanto que se esperaba un precio más remunerador.*

# JOSE ANTONIO NOGUERA S. A.

## GRAN VIA, 12-VALENCIA

Telefono, núm. 14.530 Apartado de Correos, núm 9



PROVEEDOR DE LA ASOCIACION DE  
LABRADORES Y GANADEROS DEL  
ALTO ARAGON

### Fábrica de Aceites

*Aceite de Coco.  
Aceite de Linaza.  
Aceite de Ricino.  
Aceite de Colza.  
Aceite de Mani.  
Manteca de Coco, para uso  
comestible.  
Pastas alimenticias para ga-  
nado.  
Turtos para abonos de Rici-  
no y Colza.  
Glicerinas.*

### Fábrica de Superfos- fatos y Productos Químicos

*Guano confeccionado mar-  
ca «La Noguera» para toda  
clase de cultivo.*

*Sulfato de Amoniaco. Sul-  
fato de Potasa. Sulfato de Hie-  
rro. Sulfato de Cobre. Sulfato  
de Sosa. Sulfato de Zinc. Ni-  
trato de Sosa. Cloruro de Po-  
tasa. Fosfato de Sosa. Bisul-  
fato de Sosa Acido Sulfúrico  
Acido Clorhídico. Acido Nitri-  
co. Superfosfato de Cal y de  
Hueso.*

## GRAN VIA, 12- VALENCIA



# EL NITRATO DE CHILE

abono por excelencia del trigo  
es tan necesario  
para la humanidad  
como el trigo mismo.

**SOCIEDAD COMERCIAL DEL NITRATO DE CHILE**

TÉLEFONOS 94.770 Y 94.779. APARTADO CORREOS 909

PI Y MARGALL, 16  
MADRID

•  
DELEGACIONES

Alcázar de S. Juan, Barcelona, Bilbao, Coruña, Granada,  
Salamanca, Sevilla, Valencia, Valladolid y Zaragoza

NITRATO CORRIENTE  
CON 1516 POR CIENTO  
DE NITRÓGENO NITRICO

NITRATO GRANULADO  
MÁS DE 16 POR CIENTO  
DE NITRÓGENO NITRICO

SERVICIO AGRONÓMICO

SUS INGENIEROS AGRÓ-  
NOMOS ENSEÑAN, SRA-  
TUTAMENTE, CÓMO Y  
CUÁNDO DEBE EM-  
PLEARSE EL NITRATO

Elaboración especial de vino blanco dulce  
para el Santo Sacrificio de la Misa

# LOIDI Y ZULAICA

## SAN SEBASTIAN

Casa Central, Idiáquez, n.º 5

TELEGRAMAS: LOIDI

Fundada el año 1875

Bodegas de elaboración en Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

**Proveedores de los Sacros Palacios Apostólicos**

Esta Casa garantiza la absoluta pureza de sus vinos, con recomendaciones y certificados de los Eminentísimos señores Cardenal Arzobispo de Burgos, Arzobispos de Valencia, Santiago y Valladolid, Obispos de Ciudad Real, Pamplona, Orihuela, Salamanca, Santander, Segovia, Avila, Ciudad Rodrigo, Auxiliar de Burgos, Bayona (Francia), Rdo. P. Dr. Eduardo Vitoria S. J. Director del Instituto Químico de Sarriá (Barcelona), etc., etc.

Proveedores de Cooperativas de Montepíos Diocesanos, Catedrales, Seminarios, Parroquias, Comunidades Religiosas, Sindicatos Agrícolas Católicos, etc., etc.

Exportación a Ultramar. Envío gratuito de muestras citando este número de «EL LABRADOR»

## ¡LABRADORES!

La defensa moral y económica de la agricultura depende de todos y cada uno de los agricultores. Nada más eficaz que cooperando en las imposiciones de la **Caja Central de Ahorros y Préstamos de la Federación**, cuyos ingresos se destinan exclusivamente a facilitar a los labradores sindicados con *responsabilidad solidaria*: abonos, maquinaria, semillas, etc., y también concediéndoles préstamos con garantía prendaria para remediar sus menesteres, otras veces gestionando la adquisición y parcelación de grandes fincas rústicas entre sus afiliados.

Conviene ser imponente de la Caja Central: 1.º Porque abona intereses superiores a ningún Banco. 2.º Porque este dinero se dedica exclusivamente para la agricultura y 3.º Porque el dinero impuesto en la Federación está avalado con las máximas garantías según prevén sus Estatutos.

### LA CAJA CENTRAL DE AHORROS Y PRÉSTAMOS DE LA FEDERACIÓN

#### ABONA A LAS IMPOSICIONES

En cuenta corriente cuatro	por ciento
A un año	cuatro y medio por ciento
A cinco años	cinco por ciento



# EL LABRADOR

REVISTA AGRARIA



Organo de la F. T. S. A. C.

Redacción y Administración

Temprado, 11    00    Teléfono 96

Precios de suscripción

3 pesetas año

Año XI



Turol 15 de Agosto de 1932



Núm. 242

## Cosas del campo

Nos encontramos en las faenas preparatorias de la trilla. Después de los pasados temporales, el sol brilla esplendoroso y es preciso aprovechar el buen tiempo para caudillar la mies en la era y ponerla en condiciones de aguantar los chaparrones de nuevas tormentas que puedan presentarse.

Comprendiendo el peligro, los sufridos labriegos de la hondonada no se dan punto de reposo en acarrear sus mieses; incesantemente, condúcese sus caballerías cargadas de fajas de trigo, mientras llevar pueden, y uno tras otro, los caballos del dorado y necesario cereal van pasando a la era. Para mayor rapidez en el acarreo intervienen en él mujeres mozas y hasta zagalas: los ramales de machos yeguas y burras pasan de mano en mano y el ingenio del cabeza de familia se esfuerza en indicar combinaciones para adelantar el traslado de las mieses del campo a la era.

En este ajeteo declina la tarde. Los cuerpos empiezan a cansarse y

los protagonistas del acarreo se congregan en la era para echar un bocado precedido y acompañado de algún que otro chaparrazo de tinto que les dará nuevas fuerzas.

La merienda no transcurre en silencio: son muchos los que miran al tío Onofre el más leído de los que en la era se congregan, y le piden cuenta algo de lo que los periódicos charran.

El tío Onofre, después de contar las últimas noticias que trae su periódico, y de lamentarse porque no se ataja a los catalanes, por quien puede, en sus acometidas para despedazar nuestra España, añade de su cosecha: Esto hijos míos no puede ir bien: mientras se tenga olvidado el campo o se maneje por los señoritos de la ciudad o por personas extrañas a la agricultura, no hay remedio.

De esto, añadé, tenemos nosotros la culpa, los agrarios, que no nos organizamos como han hecho los labradores de las provincias castellanas, para llevar a todas partes representantes agrarios. ¿Cómo van a representarnos gentes de otras profesiones que no conocen

nuestras necesidades y que solo han visto el campo desde los automóviles en que viajan?

¡Bien dicho, tío Onofre! grita un fornido mozo. Cuento V. conmigo para eso de lo agrario.—Creo, contesta pausadamente el tío Onofre,

que serán muchos los labradores que se agruparán en agrario para defender sus intereees, en cuanto conozcan la idea... más primero es recoger las cosecha que buena falta nos hace. Sigamos el acarreo.

UN AGRARIO.

## Los estragos del pedrisco

Otras nuevas tormentas han descargado despiadadamente sus iras sobre los campos del Alfambra dejando arrasadas las tierras que andaban atrasadas en la siega y produciendo una gran pesadumbre entre los propietarios de aquellas fincas, ante el desconsuelo de verse privados de una justa recompensa a los trabajos invertidos durante dos años en la preparación del terreno.

Esta zozobra de la amenaza del pedrisco, es la continua pesadilla que gravita sobre los labradores, y cuando este pesimismo se ve confirmado por la triste realidad, las familias de los labriegos quedan sumidas en la desesperación y la ruina.

Unas veces son los campos de Visiedo, otras los del Jiloca y Romanos, otras en otra parte; hoy aquí, mañana allá, no hay zona que no tenga huellas del azote de las tormentas.

El problema es de tal magnitud que sería insensato el no salir al paso para solucionar la ruina económica que supone al labrador el perder sus cosechas que son sus únicos recursos de subsistencia.

De los elementos utilizados contra las tormentas no se han obtenido más que fracasos pues ahí han quedado abandonados para siempre los cohetes granifugos con que se intentaba desvanecer las nubes; el fenómeno

es tan grandioso que no hay manera posible de combatirlo. No hay nada más eficaz para ponerse a cubierto del riesgo, que es el seguro; pero no el seguro en compañías anónimas que, aun siendo buenas y respondiendo a los siniestros que se producen, siempre resultan las primas del seguro un tanto elevadas para los pocos dispendios que puede hacer el labrador. Hoy tenemos pruebas evidentes de la Mutua Española de Seguros Agropecuarios, de que nadie como ella ha respondido a los siniestros no obstante ser sus tarifas muy reducidas por lo que el seguro resulta muy económico y estamos convencidos de que en cuanto se persuadan los labradores de lo indispensable que es el seguro mútuo entre ellos mismos, resultará cubierto el riesgo por una prima insignificante y con el mínimo sacrificio económico de los mutualistas se habrá conseguido hacer desaparecer para siempre de los hogares campesinos la ruina que produce el pedrisco.

UN MUTUALISTA AGRADECIDO.

Todas las Federaciones, Sindicatos y demás entidades agrarias que necesiten adquirir azufres para sus asociados, pueden dirigirse a esta **Federación de Teruel**, que en inmejorables condiciones de precio y calidad les suministrará cuanto precisen.

## La cuestión triguera

Los decretos de esta primavera autorizando la importación de 250.000 toneladas de trigo oxótico, ponen otra vez sobre el tapete la cuestión triguera en España, cuya solución definitiva se ha de abordar si se quiere evitar la posibilidad de crisis tan inmensa como la del año 1929.

### SITUACIÓN ACTUAL

Ante todo, recordaremos cuál es la situación actual. España es uno de los pocos países europeos cuya producción de trigo es suficiente (en años normales) para alimentar a sus habitantes. Estos consumen anualmente unos 39 millones de quintales, y la cosecha española oscila alrededor de esas cifras.

Después de la cosecha de 1930, que fué de 39.295.000 quintales, vino la de 1931 con 36.585.000 quintales.

En 29 de Enero del presente año, el Ministerio de Agricultura dispuso se hiciera una estadística de las existencias de trigo en España obligando a los agricultores y almacenistas de granos en general a que declarasen sus existencias. Tal invitación no tuvo mayor éxito que otra análoga que se hizo hace años en parecidas circunstancias. Posteriormente los trigueros fueron invitados á hacer ofertas de trigo al precio de 53 pesetas los 100 kilos, y, al ser escasas las que se hicieron, el Ministerio, pensando que las existencias no eran suficientes para llegar a la siguiente cosecha, autorizó, a partir del 12 de Abril la importación de 50.000 toneladas de trigo exótico con los derechos arancelarios rebajados, que se fijan tres veces al mes para los diez días siguientes. Posteriormente, en los días 29 de Abril, 26 de Mayo y 15 Junio, se autorizó la importación de 150.000, 100.000 y 25.000 toneladas, respectivamente, lo cual hace un total de trigo importable de 275.000 toneladas.

Una particularidad interesante, presentaban los últimos decretos autorizando la importación respecto al primero, y es que en este se decía que los derechos arancelarios se fijarían de tal modo que el precio del trigo importado resultase a 53 pesetas los 100 kilos sobre vagón puerto, y en aquéllos se dice que deberá resultar a ese mismo precio de 53 pesetas, pero puesto en fábrica de Madrid, con lo cual los productores de trigo españoles salen peor librados.

### DESIGUALDAD DEL TRATO

Aquí debemos hacer resaltar que los cerealistas resultan de mucho peor condición que cualesquiera otros productores: pues cuando el trigo abunda y bajan los precios nadie se ocupa de que este cultivo resulte remunerador, y cuando la escasez hacía pensar al labrador que iba a poder resarcirse, con los buenos precios, de los perjuicios de dos años de trigo barato que acaban de transcurrir, viene la rebaja de los derechos de importación permitiendo al trigo exótico venir a competir con el nacional y haciendo ilusoria la protección arancelaria.

### EL FANTASMA DEL PRECIO DEL PAN

Estas desigualdades, en perjuicio de los cerealistas, se deben al temor que sienten los gobiernos hacia una elevación del precio del pan, pensando que ello puede dar pretexto a agitaciones del proletariado organizado de las ciudades y olvidando que hay otro proletariado campesino más pobre que el urbano, para quien una pequeña elevación en el precio del pan puede suponer un considerable aumento de bienestar.

Una subida de pan de cinco céntimos en kilo supone al obrero urbano un aumento de poco más dos céntimos de su gasto diario de pan, y en cambio, para el cerealista implica un aumento de 50 o más pe-



pesetas de rendimiento por hectárea. con lo cual se beneficia el agricultor, el obrero campesino (ordinariamente más pobre x más sobrio de nuestros proletarios) y, además todos aquellos que viven en íntima relación con los agricultores, productores de abonos, maquinaria agrícola, etcétera, comerciantes e industriales de los pueblos y de muchas capitales de provincia, que ven aumentar o disminuir la cifra de sus negocios según la situación económica de sus clientes de los campos.

Si se quiere que no se suba el pan, se debe procurar abaratar la producción del trigo. Esto se consigue proporcionando al labrador semillas selectas, adecuadas a su comarca dándole instrucción agrícola por medio de cátedras ambulantes, cursillos, hojas divulgadoras, campos de demostración, etc., y facilitándole crédito en buenas condiciones para que no caiga en manos del usurero.

### SOLUCIONES PROPUESTAS

En resumen: creemos que para resolver la cuestión triguera se deben adoptar las siguientes medidas.

1.<sup>a</sup> «Restableciendo la libertad de comercio», suprimiendo las tasas del pan y del trigo, pues justo es que el agricultor se beneficie cuando se consígnen buenos precios, ya que nada, ni aun la tasa mínima, impide que salga perjudicado cuando hay precios bajos.

2.<sup>a</sup> «Hacer bien las estadísticas de producción.—Así se sabría cuándo va a faltar trigo. Deben hacerse regularmente todos los años, recién terminada la recolección y dando intervención a las Asociaciones y Sindicatos de agricultores, más interesados que nadie en que se hagan bien. La experiencia ha demostrado que los intentos de estadísticas hechos principalmente, cuando el trigo escasea, han sido un fracaso.

3.<sup>a</sup> «Prohibir la importación», salvo cuando las estadísticas demuestran insuficiencia de trigo español. Entonces se debe autorizar la del consiguiente necesario para abastecer el mercado hasta la próxima cosecha.

4.<sup>a</sup> Estudiar bien el Arancel y no alterarlo.—Los derechos de importación deben ser iguales a la diferencia de los precios medio del trigo español y del americano «puesto en puerto español». Acordado el contingente de importación en su caso, se establece la libre competencia entre el trigo importado, recargado con los derechos y el español las oscilaciones del mercado mundial repercuten entonces en España y el agricultor no ve limitada artificialmente sus ganancias por el Estado.

5.<sup>a</sup> «Abaratar la producción de trigo» aumentando la cultura del agricultor proporcionándole semillas selectas, abonos, maquinaria y crédito a precios asequibles. Así se aumentará el rendimiento por hectárea se abaratará la producción, se podrá prescindir de frecuentes importaciones, se podrá sembrar este cereal en tierras pobrísimas que deben estar dedicadas a otros aprovechamientos.

MANUEL MARÍA DE ZULUETA.

*Ingeniero Agrónomo y Abogado*

*Luis Alonso Fernández*

ABOGADO

Plaza de Carlos Castel, 1

*Teruel*



## Conservación de vinos

Para poder conservar los vinos exentos de toda clase de enfermedad, tanto las producidas por gérmenes aerobios, o sea que viven en presencia del aire atmosférico y necesitan del oxígeno de él para su desarrollo, como de las ocasionadas por fermentos anaerobios, o que se desarrollan en medios desprovistos del oxígeno atmosférico, hay que apelar; 1.º, a esterilización del caldo mediante procedimientos que no le perjudiquen y destruyan, en cambio, todo germen nocivo; 2.º, a la conservación del vino así tratado en envases que hayan sido también esterilizados; 3.º, a impedir la posterior contaminación de esos vinos así conservados.

Se logran esos efectos mediante la pasteurización, que no es otra cosa que el tratamiento del vino por el calor, alcanzando cierta temperatura para conseguir la destrucción de los fermentos o levaduras productoras de enfermedades. Lleva ese nombre dicha operación por haber sido debida al inmortal Pasteur.

La pasteurización o esterilización de los vinos se practica mediante aparatos especiales, llamados pasteurizadores o enotermos, que en términos generales han de llenar las siguientes condiciones:

1.ª Que las calderas, tubos, etc., que contengan el vino que va a tratarse sean de cobre, estaño u otro metal no alterable por aquél.

2.ª Que el calentamiento del vino y su posterior enfriamiento, terminada la esterilización, sea progresivo, rápido y uniforme.

3.ª Que no esté jamás el vino en contacto con el aire desde el momento en que entra en el aparato.

4.ª Que sea éste de fácil y perfecta lim-

pieza, para que pueda ser efectuada después de cada operación.

Los vinos que hayan de esterilizarse requieren estar tan limpios como sea posible (clarificados o filtrados, si fuera necesario) y bien equilibrados en sus componentes.

Como se ha dicho antes, el calentamiento del vino debe efectuarse al abrigo del aire, y la temperatura a que se sometan ha de ser la suficiente para destruir los fermentos de enfermedades, que en términos generales es la de 60 grados durante diez minutos, pero que puede y debe variar según el grado alcohólico que el vino tenga; así, para un vino pobre en alcohol y acidez debe ser la temperatura de 65 grados; para los de constitución media es bastante los 60 grados indicados antes; para los ricos en alcohol y bien equilibrados en acidez no debe pasar de 55 grados, y, en cambio, para los que estén atacados de la enfermedad de la vuelta o propensos a ella, que suelen ser los pobres en acidez fija, debe llegar la temperatura hasta los 70 grados.

La acción de calor en los vinos, cuando se pasteurizan, no debe ser nunca directa sino por medio de baño maría, para que no adquieran gusto a cocido o quemado, que desnaturalizaría el natural de ellos, haciéndolos impropios para el consumo. Hay diversos modelos de estos aparatos, entre los que destacan el Salvator, Gasquet, Houdert, Malvecín, etc., que responden a distintos tipos de los mismos.

Una vez esterilizados los vinos hay que procurar evitar cuanto sea posible su contaminación por microbios o fermentos de enfermedades; para ello, desde el enotermo deben ir los vinos a envases perfectamente desinfectados y *estufados* con vapor de agua, si fuesen de madera. Los tapones y cuanto se ponga en contacto con el vino tratado han de ser previamente de-

## Del mejoramiento de la vida rural

Preocupa, desde hace mucho tiempo, a todos los que se dedican a las cuestiones de economía agrícola, el que la remuneración de trabajo en la explotación del campo sea notablemente inferior a la que proporcionan otras actividades. Evidente cuando se trata de jornaleros, aun se encuentra una mayor diferencia si se analiza, por medio de una contabilidad eficiente, la parte que en el producto de explotación corresponde al esfuerzo físico e intelectual del pequeño agricultor; propietario, colono o aparcerero. Se comprueba entonces—con asombro de los pocos conocedores de nuestro medio rural—que si se asignan al labrador y a su familia los jornales corrientes en la localidad, el balance acusa pérdida; puede ser en estas ocasiones una ventaja, que el cultivador no conozca la situación de su negocio y confunda, en una

---

sinfectados. Los rellenos que después se efectúan se harán también con vino pasteurizado.

Un vino enfermo, mal constituido, que se esterilice, estará más propenso a volver a enfermar que otro bien equilibrado. Después de pasteurizados los vinos se enturbian algo, si son nuevos; pero ese enturbiamiento desaparece pronto. En los vinos de más tiempo, ya bien despojados, ese enturbiamiento es mucho más ligero.

Cuando los vinos que se tratan no han sido previamente clarificados, pueden serlo después ligeramente por medio de cola o gelatina; la solución de ésta que se use debe calentarse a 60 grados, para esterilizarla antes de su empleo.

sola cifra, el salario suyo y de su familia y el beneficio industrial—cuando existe—pues evita su desesperación.

Es también una desventaja del trabajo rural su irregularidad, no sólo en las diferentes estaciones, sino también de uno a otro, ya que depende en gran parte de las condiciones meteorológicas. Se ha ensayado para remediar esos males a organizar empresas agrícolas con un criterio industrial (por decirlo así), creyendo que la supresión en todo lo posible de la mano de obra e intervención de la máquina, permitiría pagar aquella tanto como la industria; los resultados no han correspondido a las esperanzas, aunque en muchos casos haya mejorado notablemente el problema, Problema tanto más grave por necesitar el campo de hombres de un gran valor físico y espiritual y con una especialización que sólo se obtiene en un largo aprendizaje; podadores de frutales, olivos o viñas, injertadores, mayoresales de ganado etcétera.

A todo ello se agregan los atractivos que en otros órdenes (intelectual, artístico, etc.) ofrece la vida ciudadana.

No es este, lugar de discutir las causas de este estado de cosas, que son muchas y complejas, pero sí debe hacerse resaltar lo desastroso de sus efectos para la agricultura progresiva y económica.

Es el más importante, la inestabilidad de la población rural; el campesino está deseando encontrar colocación en la ciudad y en cuanto la industria y el comercio tienen una época favorable, los campos se despueblan; la agricultura, para hacer frente a esa escasez de mano de obra tiene que *mecanizarse*—y en algunos casos hasta de cambiar de cultivos—debiendo para ello, acumular iniciativas y capital de explotación; al sobrevenir, como última-

mente, la crisis industrial y comercial, aquellos que abandonaron el campo vuelven a sus pueblos, en los que fueron ya total o parcialmente sustituidos, donde lugar a un forzoso paro campesino.

Muchos pretenden entonces echar la culpa de esta huelga forzosa a las máquinas o a una organización deficiente de las explotaciones agrícolas, lo que, en la mayoría de los casos no es exacto.

Otro inconveniente, y muy grave, es la selección negativa de los que se han de dedicar a la agricultura; se ha hecho notar, muchas veces que solo el que no sirve para otra cosa se dedica al campo; el hijo del labrador que no ha querido o no ha podido estudiar, el que no ha conseguido ser funcionario, o dependiente de comercio u obrero de la industria, se quedan la finca.

Esta miseria material y espiritual del campesino tiene que reflejarse en los que de él y con él viven, y así llevan una vida inferior a los de la ciudad los que ejercen profesiones liberales y los artesanos rurales que se sienten como desterrados y aprovechan la primera ocasión para abandonar el campo. Viejísimos temas los del absentismo rural. —los trata Columela admirablemente— sobre los que hay que insistir, porque desgraciadamente no han perdido actualidad.

Para procurar remedio a los males citados tratando de combatir sus causas, la Inspección General de los Servicios Social Agrarios ha creado la Inspección Técnica de Bienes Comunales y Mejoras Agrarias que, con otros de sus Servicios, debe completar la parte superficial de la Reforma agraria (tómese la palabra en el sentido matemático) que tiene por objeto la mejor distribución del área laborable del suelo nacional, dándole por decirlo así, la profundidad indispensable. Hay que proporcionar trabajo en el campo, pero hay que tratar de conseguir por todos los medios

que éste debidamente remunerado y proporcione un nivel de vida por lo menos tan elevado como el que permitan otras actividades, o no podrá evitarse el que la obra de asentamiento, hecha a costa de grandes sacrificios, pudiera un día verse en peligro al pesar la crisis de trabajo en las urbes.

Para elevar el nivel de la vida del campesino, existen dos clases de medios: directos, los que aumentan sus medios; indirectos, los que puedan proporcionarle determinadas ventajas (higiene, comodidades, buena alimentación, etc.) que compensen otras que proporciona la residencia en la ciudad.

Entre los primeros figura la participación del pequeño agricultor y el jornalero en el producto de bienes comunales. Tan importante aspecto de la economía agrícola ha de ser estudiado en números sucesivos con gran detenimiento, ya que la base decimonovena y vigésima del Proyecto de Reforma Agraria marcan el camino a seguir para el rescate, ordenación y aprovechamiento de dichos bienes.

Es también propósito de la Inspección General proteger y auxiliar mejoras de todas clases de la explotación agrícola, procurando el mayor rendimiento de la tierra al dedicarla al cultivo más apropiada.

Como complemento del cultivo deben fomentarse las industrias derivadas de la agricultura que lleven sus productos a una mayor transformación y aun otras industrias que sin relación (o poco relacionadas) con la agrícola, se desenvuelvan en el medio rural proporcionando un suplemento de jornal en épocas en que la labranza no lo proporcione.

Finalmente entre los procedimientos indirectos comprendemos la mejora de la vida rural en general no solo en su aspecto material, sino también espiritual; mejora, saneamiento y embellecimiento de viviendas y po-



## El azafrán, genuina riqueza española

### EL CULTIVO Y SUS CONDICIONES

El azafrán necesita un clima templado y terreno suelto y seco. El exceso de humedad puede originar la putrefacción del bulbo. Las mejores tierras son las ligeras, de una fertilidad media, más bien que las excesivamente fecundas.

No es preciso insistir sobre estos datos para percatarse de que España es un país especialmente apto para la producción del azafrán. Puede decirse que el clima español es el ideal de este cultivo, salvando, naturalmente, la zona húmeda de la Península.

Resiste el azafrán muy bien los cambios bruscos de temperatura, y le basta una lluvia regularmente abundante en marzo. De ahí que pueda vivir perfectamente lo mismo en la meseta—clima continental—que en el cinturón mediterráneo, más templado y de mayor regularidad térmica.

En cambio, requiere esta tintórea un laboreo minucioso y paciente. De ahí que suelen establecerse los azafranales en las proximidades de los centros de población, a fin de tener la mano de obra abundante. La carestía

blados, caminos rurales, abastecimiento de aguas, servicios comunales, etc.

Muy extenso como se ve el programa, su desarrollo dependerá de los medios con que se cuente que teniendo en cuenta la competencia y el entusiasmo de las personas que hoy dirigen nuestra agricultura, es de esperar no han de negarse en la medida de las posibilidades.

FRANCISCO F. DE NAVARRETE.

Ingeniero Agrónomo

(De la Revista de los Servicios Social-Agrarios)

de las labores hace que frecuentemente los cultivadores de esta planta no sean verdaderos agricultores, sino más bien obreros y jornaleros de toda especie, que arriendan una pequeña superficie de tierra para trabajarla en sus horas libres.

Tal meticulosidad en el trabajo y cultivo de esta tintórea explica su elevado precio. En efecto: la recogida de la flor se hace por la mañana, cesando así que desaparece el rocío. Las flores se cortan con la uña y luego se transportan a casa, donde se disponen en tableros para ser desecadas.

Los estigmas han de ser arrancados lo más pronto posible, porque pueden entrar en descomposición, inutilizándose para ser presentados en el comercio. Esta operación, que parecerá sencilla, es, sin embargo, en extremo delicada. Generalmente se encargan de esta labor mujeres especializadas en ella.

Una vez despinzado el azafrán, se procede a la desecación, que puede efectuarse al sol, a la sombra, o por calor artificial. El primer medio tiene el inconveniente de hacer correr a los estigmas el peligro de un período de exposición demasiado largo, que les haga perder el principio colorante y el perfume. El segundo sistema consiste en colocar el azafrán en capas de dos centímetros de espesor sobre papel en cedacillos de crin que se suspenden encima de un fuego suave, procurando removerlo con frecuencia, para que el tostado se verifique con igualdad.

La desecación origina una disminución de peso aproximadamente de los cuatro quintos.

Otro problema que presenta la industria azafranera es el de la conservación del producto. El azafrán se encierra en vasos herméticos, colocándolo en capas o lechos alternados con hojas de papel.

Hemos insistido en la descripción de estas labores por la importancia comercial que tienen. El azafrán es un producto que podría

mos llamar familiar, de industria tradicional. Además de un clima especialísimo, requiere un personal que sólo se forma con una práctica de larguísimo abolengo. En nuestro país, este cultivo tiene muy remoto origen. Y esto explica que España ostente, con razón el primer puesto entre los más selectos productores de esta preciada tintórea.

### REGIONES PRODUCTORAS Y SUPERFICIES CULTIVADAS

Ya hemos dicho que hay cultivos de azar en muchos puntos de la meseta y en la zona mediterránea, aunque son bastantes las provincias que, más por la dificultad de hacer una estadística completa en un cultivo muy a menudo doméstico que por la importancia de la producción, no figuran en los cuadros oficiales.

Sin embargo, es verdaderamente considerable la superficie de azafranal que registra la estadística. El año 1930 fueron sembradas:

En secano . . . . .	10.417 Ha.
En regadío . . . . .	865 »
Total . . . . .	11.282 »

Es curioso observar que mientras las tintóreas en general van mermando su cultivo en todo el mundo, el azafrán español busca cada vez más expansión; así, el año 1929 da las siguientes cifras:

En secano . . . . .	10.094 Ha.
En regadío . . . . .	924 »
Total . . . . .	11.018 »

Lo cual supone un aumento de 264 hectáreas en un año, que en otro cultivo cualquiera no tendría importancia, pero que sí la tiene tratándose de un producto como el azafrán, cada vez más combatido en el mercado por los substitutivos industriales.

Muy alto habla de su calidad el hecho de que, lejos de retroceder el espacio cultivado —lo cual, al fin sería explicable—, avance contra todos los obstáculos.

Las provincias de mayor superficie cultivada son Albacete, Teruel, Cuenca, Valencia y Toledo.

Albacete siembra 3.879 Ha. de secano y 341 de regadío. En total, 4 220 Ha.

Teruel labra 2.300 Ha. en secano y nada de regadío. Cuenca tiene en su seno la gran zona productora de Motilla del Palancar. En total, la superficie de esta provincia es de 2.239 Ha.

Valencia es la que cultiva más superficie de regadío (500 Ha.) y 800 de secano. En total, pues, alcanza la respetable cifra de 1.300 Ha.

Las que figuran en la estadística con menor superficie son Orense y Las Palmas, con una hectárea cada una.

No pueden dejarse de citar las provincias de Toledo y Ciudad Real, que aunque solo cultiven 600 y 140 Ha. respectivamente, producen una calidad selectísima, como ocurre con el azafrán de la Mancha.

### PRODUCCIÓN Y VALORACIÓN

El volumen total de la producción española de azafrán en el año 1929 fué el que indica el siguiente cuadro.

Producto	Qm.	Pesetas
Estigmas. . . . .	819'64	12.762.133
Bulbos . . . . .	459.026	4.726.586
Hojas. . . . .	56'000	707.830
Totales . . . . .	515.645'66	20.072.759

En el año 1930 da el siguiente cuadro.

Producto	Qm.	Pesetas
Estigmas . . . . .	819'64	13.734.574
Bulbos . . . . .	459.026	5.994.847
Hojas. . . . .	56.000	707.830
Totales . . . . .	515.645'67	20.072.759

Como puede verse, en el año 1930 aumentó el valor de la producción en relación con la del año pasado en cerca de dos millones de pesetas.

Las provincias de mayor producción no coinciden con las de mayor superficie cultivada a causa de la gran variabilidad del índice medio de rendimiento por hectárea.

### PRODUCCIÓN DE LAS PRINCIPALES PROVINCIAS

La provincia de mayor rendimiento por hectárea, en secano, es Zaragoza, con 0'110 quintales; en regadío, figura en primera fila Murcia, con 0'14.

Estos datos bastan para comprender lo mucho que significa la producción azafranera. Aunque su importancia no sea tan grande, ni mucho menos, como las de otras plantas industriales, es un excelente refuerzo dentro de este sector de nuestra economía agraria.

Socialmente tiene, en algunas regiones la virtualidad de ayudar a cubrir el déficit de jornales allí donde existe por la rotación del trabajo en nuestra agricultura.

### COMERCIO INTERIOR Y EXTERIOR

Es tal la apetencia de los mercados extranjeros por el azafrán español, que se exporta la mitad, aproximadamente, de la producción total. En algunos años, como el 1929, sobre una producción de 19 millones de pesetas, se exportaron 10.528.088 pesetas oro. Por tanto, puede decirse que el tráfico y consumo interior absorbe aproximadamente la mitad de la producción española de azafrán.

Los clientes de mayor volumen de compras, como puede verse son, Francia, en primer término, con cerca de cinco millones de pesetas; Argentina sigue a la primera, llegando a comprarnos al rededor de 1.800.000 pesetas oro.

Es curioso observar que los demás países de América presentan cifras proporcionalmente muy inferiores a la Argentina. Ello se debe, acaso, a la gran colonia española residente en esta República, y también a que los gustos españoles han arraigado fuertemente en la masa de la población platense.

En la primera mitad del año 1931, Francia compró cerca de un millón de pesetas de azafrán, y en cambio, Argentina experimentó un avance en proporción con la anterior, ya que alcanzó a 662.628 pesetas oro, disminuyendo la diferencia con relación al año anterior.

El azafrán, como colorante ha sido desplazado un tanto por productos similares más baratos. Sin embargo, es tan superior su calidad que aun hoy se hace indispensable en artículos finos. Pase a aquel factor—que amenazaría al azafrán si no tuviera tan excelentes cualidades inimitables—, nuestra producción aumenta, como se ha visto, y la exportación se mantiene. Nada más revelante puede decirse en su elogio que hacer resaltar este hecho objetivo y patente.

El azafrán español es uno de tantos productos agrícolas de nuestro país que están colocados lejos del plano de competencia comercial; la original disposición de nuestro suelo, y nuestro clima peculiarísimo, los ha individualizado hasta el extremo de hacerlos incomparables por su calidad y fuera de la órbita de ataques de similares extranjeros.

Anuncie V. en

EL LABRADOR



## DE CUNICULTURA

## El mayor enemigo del conejar

El conejo padece muchas enfermedades, pero, a decir verdad, ninguna tan temible y tan general como la llamada *coccidiosis*.

Esta enfermedad, denominada así por producir un parásito llamado *coccidium*, tiene tres localizaciones principales: una en el hígado, por lo que se denomina hepática; otra en el aparato digestivo, y se la llama intestinal, y la tercera se localiza en las narices, oídos y faringe, por lo que se la conoce con el nombre de otorinofaríngea.

Los parásitos productores tienen un ciclo especial, por el cual pasan una parte en el exterior y otra en el interior de los animales al ser ingeridos con los alimentos sucios o conteniendo éstos esporozoarios.

La marcha es distinta, según se trate de animales adultos o jóvenes. En aquéllos es lenta, a veces crónica; en éstos rápida y mueren frecuentemente de modo fulminante. Por eso la convivencia de los adultos con sus crías es peligrosa, y deben separarse radicalmente tan pronto como sea posible el destete. En efecto, un adulto a veces contiene coccidios, y bien porque su número no sea considerable o porque el medio no favorece la producción, los tolera y resiste; pero al exponerlos con las deyecciones se contaminan los

alimentos, y si éstos los comen los gazapos que están con su madre en las condiciones indicadas, aparece la enfermedad, generalmente en forma digestiva, con la siguiente tristeza, inapetencia, diarrea y sobre todo, el vientre muy abultado, en forma de balón, es decir, como si hubiese ingerido el animal una pelota o naranja entera. Enflaquecen rápidamente y mueren.

Si no evoluciona rápidamente la enfermedad, aparecen puestos blanquecinos en la mucosa del intestino, que son colecciones de coccidios cubiertos por exudado. Se descubren muy bien y fácilmente con el microscopio.

La localización en la nariz o faringe suele despistar a los que no conocen bien las localizaciones de este proceso; por ello recomendamos el examen atento de las exudaciones de la nariz, cuando aparezcan coincidiendo con tristeza, postración, fiebre y convulsiones nerviosas en los animales.

Los tratamientos suelen ser poco eficaces, por lo que los ingleses muy prácticos en estas cosas, suelen aconsejar el sacrificio inmediato de los enfermos y de los que con ellos conviven, es decir, estando en la misma jaula; una desinfección enérgica de éstas, y variar en el acto lo alimentos.

No obstante, hay dos tratamientos que a veces dan resultado: uno, el propuesto por Noursu, que consiste en dar 30 gramos de timol en 200 gramos de aceite de oliva. Durante ocho días se mezcla al salvado una cucharada de las de café de aquel preparado para los conejos adultos, o dos cucharadas si hay gazapos que ya comen y viven con la madre. Después se incorpora un poco de agua caliente, para que el salvado se una y forme pasta.

El agua deberá ponerse a disposición de los conejos, incorporando por cada litro 50

JUAN GIMENEZ BAYO

ABOGADO

Aínsas, 6

Teruel

centigramos de permanganato potásico. A veces no comen los animales, y nada se consigue.

En cambio, nos parece muy racional la siguiente fórmula, por tratarse de un producto esencialmente parasitocida, que en otras especies, sobre todo en la distomatosis del lanar, ha sido y es efficacísimo: nos referimos al extracto etéreo de helecho macho.

En efecto, el profesor Vilcog, de la Escuela de Chesnoy, aconseja dar 25 centigramos por día, durante cinco, de una mezcla formada por 1.25 gramos de extracto etéreo de helecho macho que contenga el 25 por 100 de su principio activo, llamado *felicina*, en 4 gramos de aceite común.

Se hacen grandes elogios del tratamiento, que, repetimos, lo conceptuamos muy racional, si bien no hemos tenido ocasión de ensayarlo.

Como siempre que se trata de enfermedades parasitarias o microbianas, las medidas preventivas tienen innegable interés. Contra esta enfermedad se recomienda:

Evitar todo autonomiento de hierba.

Limpiar bien y seleccionar la hierba que se dé a los gazapos, sobre todo.

Separar los jóvenes de las madres tan pronto como sea posible, para evitar que éstas puedan contagiarlos.

Cuando diagnostique a tiempo, y hasta con carácter general, deben sacrificarse enfermos y sos pechosos, destruirlos y desinfectar bien las jaulas y el conejar, variando los alimentos y su procedencia.

Lea usted

EL LABRADOR

## Notas agrícolas

Para que la yema de los huevos sea de tonalidad más rojiza

Resulta poco grato a la vista el color pálido casi blanco, que presenta la yema de los huevos producidos por algunas gallinas.

Esto es casi siempre debido a una alimentación inadecuada.

Sabido esto, es fácil hacer que las yemas adquieran el hermoso color amarillo rojo que les es característico, y que tan agradable resulta sobre todo cuando se trata de comerlos pasados por agua, fritos o de otro modo en que la yema aparezca entera.

Se logra este resultado dando a las gallinas mucha verdura, especialmente col. Hay la variedad forrajera que de una buena y prolongada cosecha, y por esto resulta muy indicada para este objeto. La acedera es también excelente.

Es un buen coadyuvante la mezcla de sulfato de hierro a las mezclas secas o húmedas.

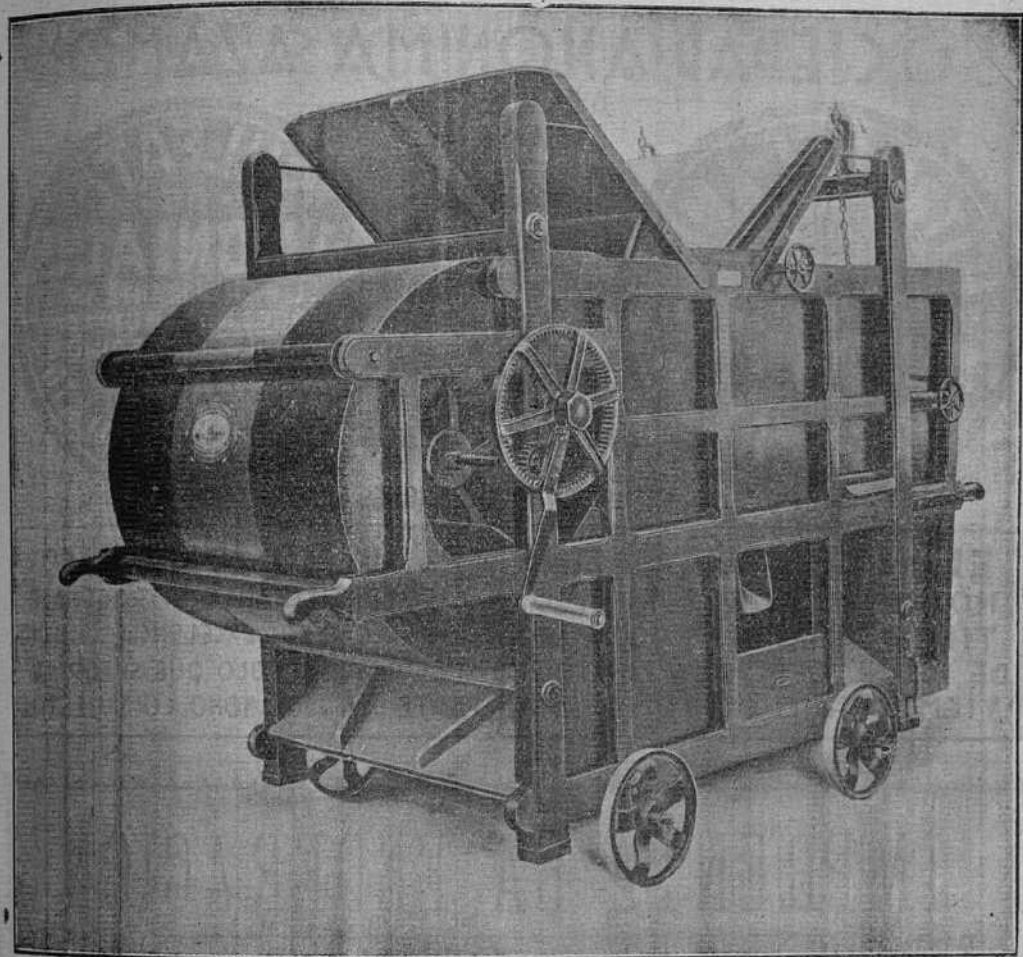
El maíz—aconsejamos como más sano el del país—es asimismo muy propio para alcanzar esta finalidad.

## ASOCIADOS

LA FEDERACIÓN os facilitará bien confeccionados y a precios económicos todo el material de espartería que necesitéis como SERONES, SARRIAS, AGUADERAS, VALÉOS; CUBIERTAS, ESTERADOS para carros etc. etc.

Esta sección de espartería fué premiada con Medalla de Oro en la EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS DEL CAMPO celebrada en Zaragoza en Octubre de 1926.

Imp. de «La Federación»—Teruel



# BALLESTEROS

AVENTADORAS SIN RIVAL

UN MODELO PARA CADA CASO

Las de más fuerte construcción

Las de más suave funcionamiento

Las de mejor presentación

Las de mayores rendimientos

Las que ejecutan el trabajo con mayor limpieza

*Sorprendentes resultados! Miles de agricultores lo afirman*

VISITAD LOS ALMACENES DE VENTA Y EXPOSICION EN EL DOMICILIO DE LA **FEDERACIÓN DE TERUEL-TEMPRADO**, N.º 11



# SOCIEDAD ANONIMA AZAMON

ARLABÁN, 7  
MADRID



AGENCIA  
DE  
PROPAGANDA  
PINTOR SOROLA, 39  
VALENCIA

VENTA EN TODOS  
LOS ALMACENES Y  
DEPOSITOS DE ABONOS



FOLLETOS CON INSTRUCCIONES GRATIS

**EL NITRO-CAL-AMON**  
NO ES UN SUBSTITUTIVO.  
TIENE MÉRITOS PROPIOS.  
DE IGUAL EFICACIA TANTO EN  
TIEMPO HÚMEDO COMO SECO.

**EL SULFATO DE AMONIACO**  
ES EL FERTILIZANTE NITROGENADO  
AMONICAL POR EXCELENCIA, LO MISMO  
SI SE EMPLEA SOLO QUE SI FORMA  
PARTE DE TODO ABONO COMPUESTO.

## IMPRENTA LA FEDERACION

TARJETAS :: FACTURAS :: RECORDATORIOS :: ES-  
QUELAS :: PROSPECTOS Y TODA CLASE DE TRABAJOS  
TIPOGRÁFICOS

TEMPRADO, NÚM. 9

TERUEL

## GRAN FABRICA

MONTADA CON ADELANTOS MODERNOS

PERSONAL TÉCNICO

RECAUCHUTADO DE TODA CLASE DE CUBIERTAS

*Vulcanización de Cámaras por electricidad*

REPARACIÓN DE CUBIERTAS Y CÁMARAS

VENTA DE NEUMÁTICOS RECAUCHUTADOS

PRECIOS SIN COMPETENCIA

Casa Central  
San Francisco, 25-TERUEL

Teléfono 110  
TERUEL

Sucursal  
Carretera de las Monjas-ALCAÑIZ

# AGRICULTORES

¿Quereis ahorrar tiempo y dinero en vuestras faenas agrícolas? No comprar ninguna máquina sin antes **consultar con La Federación Turolense**

◆ ◆ que tiene un inmenso surtido de ◆ ◆

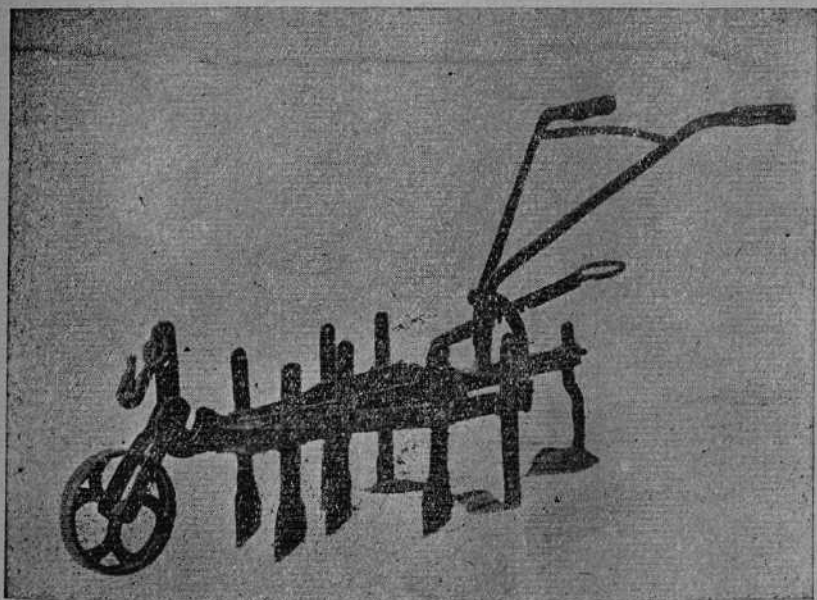
## MAQUINARIA AGRICOLA

Servicio urgente de mecanicos para reparar averias

Temprado, 9  
y Amantes, 26

TERUEL

Apartado 37  
Teléfono 96



### Moderno cultivador de remolacha

Mecanismo rígido, plegable, de acero laminado. El mejor construido y de más perfecta labor entre todos los de su clase. También puede usarse para recalzar patatas cambiando la reja trasera por otra que se construye para este fin.

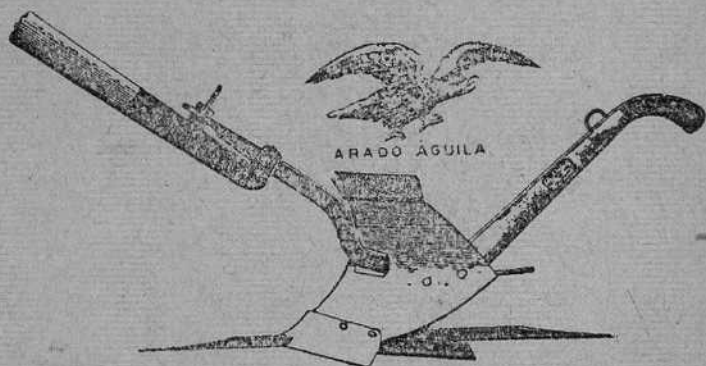
**Todos los pedidos a la Federación Temprado, II**

..... TERUEL .....

# **Fernando Díaz**

—Constructor de Herramientas Agrícolas—

**CALATAYUD** Paseo de la Estación-Tlf. 66



PESO

**27**

kilos

Con solo ver el arado *AGUILA* premiado en el Concurso Agrícola de Zaragoza de 1.910 queda plenamente probada su sencillez con patente de invención por 20 años, tipo moderno y especial creación de la casa que ha tenido una estupenda aceptación en todas las regiones agrícolas de España.

El arado *AGUILA* es de lo más moderno y sencillo que se construye.

Es, sin disputa ninguna, el arado más sencillo, más sólido y más perfecto que se conoce entre todos los giratorios siendo manejado por dos caballerías aunque sean de poca fuerza.

**MOTOR FORD COMPANNY—S. A. F.**

**BARCELONA**

Agente oficial en esta comarca.

**Fernando Díaz.**

Todo falsificador será castigado con todo rigor de la ley  
Depósito para los sindicatos en la Federación  
Turolese de S. A. C. Temprado, 9-TERUEL